

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 32 Bromberg, den 15. August 1936

Saatgutwechsel eine Forderung der Zeit.

Von Landwirt Karl Piltz-Hassel.

Grundsatz eines neuzeitlich geführten Betriebes ist ein von Zeit zu Zeit durchgeführter Saatgutwechsel. Je nach den Bodenarten, die für die jeweilige Frucht günstige oder ungünstige Standortsbedingungen abgeben, ist die Zeitspanne, nach der eine Saatguterneuerung erfolgen soll, länger und kürzer zu bemessen. Weiter ist die Wahl der Fruchtfolge mitbestimmend für die Verwendungsdauer der in eigener Wirtschaft erzeugten Saatware. Der Ertrag sich selbst folgender Früchte kann vornehmlich dadurch gehalten werden, daß man Saat aus fremdem Boden nimmt.

Unter Würdigung dieser Gesichtspunkte bin ich in meiner Wirtschaft zu folgendem Verfahren übergegangen bzw. führe dieses seit Jahren durch: Da die Anbauweise nach dem Fruchtwechselsystem erfolgt, wird die Getreidesaat im vierten Jahr ebenfalls durch Einbringen von I. Absaat erneuert. Bei einer durchschnittlichen Anbaufläche von 7,5 Hektar bei Roggen und Weizen nehme ich einen Sack Neusaat. Diese bringt mir so viel, daß ich im zweiten Jahre für die Gesamtbestellungsfläche genügend einwandfreies Saatgut zur Verfügung habe. Theoretisch würde wohl eine weit geringere Menge ausreichen. Jedoch muß von vornherein ein etwaiger Ausfall durch Schneckenfraß, Auswintern oder schlechte Entwicklung mit eingerechnet werden; auch soll soviel Spielraum gegeben sein, daß man innerhalb der mit Neusaat bestellten Fläche die beste Auslese treffen kann. Im dritten Jahr wird die Saat von der selbsterzeugten Ernte genommen, die durch sorgsames Reinigen und gutes Beizen einen sicheren Ertrag verbürgt. Im gleichen Herbst erfolgt dann die Einsaat eines Doppelzentners anerkannter Saat, die an günstiger Stelle erfolgt und von der übrigen Saat sichtbar getrennt sein muß. Ich mache es meist so, daß ich bei hängigen und schräg verlaufenden Stücken oben, parallel den Grenzen dieses Schlages, die Neusaat einbringe, so daß die Drillreihen der von unten begonnenen Einsaat der übrigen Frucht schräg in die Neusaat einspuren.

Wichtig ist schließlich noch eine gesonderte Lagerung der zur Saat bestimmten Frucht. Sie muß einmal direkt greifbar zum Dreschen sein und zum anderen darf sie nicht durch fremde Fruchtarten verunreinigt werden. In meiner Wirtschaft liegen die Dinge insofern günstig, als neben der eigentlichen großen Fruchtscheune eine kleine, alte Scheune vorhanden ist, deren untere Fächer gerade ausreichen, um die benötigte Menge für die Einsaat aufnehmen zu können. Wo die Verhältnisse anders liegen, muß dafür gesorgt werden, daß die zur Saatgewinnung bestimmte Frucht zuletzt, also obenauf gepackt wird, sichtbar getrennt von dem anderen Getreide durch Zwischenlagerung von Stroh, alten Säcken, Stangen oder dergleichen.

Nach meinen Erfahrungen werden auch Kartoffeln, die auf schwerem Lehmboden am ehesten Abbauerscheinungen unterworfen sind, jedes Jahr durch Zukauf von I. Absaat in ihrer Ertragssicherheit gestärkt. Versuche mit eigenem Pflanzgut zeigten augenscheinlich eine Ertragsminderung.

*

Sortenbereinigung im Kartoffelbau.

Wie war's doch früher? Jeder, der ein bißchen Staudenauslese getrieben oder geheimnisvolle Pfropfungen gemacht hatte, erfand einen neuen Namen und schon war wieder eine neue „Sorte" fertig. Manchmal langten scheinbar die Namen nicht einmal zu, so daß es eine Weddigen oder Graf Dohna von verschiedenen Züchtern gab. An 2000 Sorten überschwemmten den Markt, und die Wahrscheinlichkeit war groß, daß man sich „bekaufte".

Wie steht es heute? Von 2000 Kartoffelsorten kamen wir zunächst auf — 61 und sind heute auf — 38 angekommen.

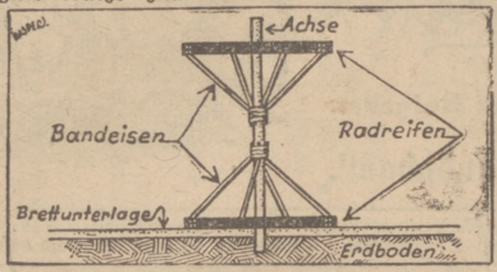
Bei den weißfleischigen Sorten für leichtere Böden ist z. B. Estimata in manche Versuchsreihen aufgenommen, ben den gelbfleischigen wird Altgold gut beurteilt und Priska soll direkt eine Zukunftshoffnung sein. Als Ersatz für die leider krebsanfällige Blaue Odenwälder wird Flawa viel genannt und bei den Wohltmann ähnlichen Sorten gilt Robinia als höchste Stärkespenderin. 22—25 Prozent Stärke sollen bei dieser Sorte keine Seltenheit sein . . . Und dies alles geschieht, damit der Bauer nicht mehr auf jede neue Sorte hineinfällt und sein sauer verdientes Betriebskapital schmunzelnden Sortenspekulanten in den Rachen wirft. Es geschieht aber auch um der Vollernten willen, die wir nicht entbehren können.

Diplomlandwirt U.

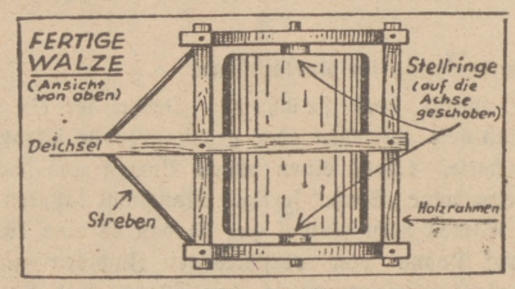
Landwirtschaftliches.

Selbstbau einer Betonwalze.

Eine schwere Walze (deren Herstellung nachfolgend beschrieben wird) ist überall zu gebrauchen. In den vergangenen beiden trockenen Jahren zeigte sich, was eine schwere Walze für einen Wert haben kann. Gedacht ist dabei an die Aussaat der Zwischenfrüchte auf leichten Böden. Während angewalzter Samen sehr gut auflief, blieb loser oder nur leicht gewalzter teilweise ganz aus. Aber nicht nur für das Ackerland, sondern auch für die Wiese ist eine gute Walze zum Einebnen der Narbe unentbehrlich.



Die nachfolgend beschriebene Walze hat 80 Zentimeter Durchmesser und eine Länge von 1,15 Metern. Es werden eine alte Wagenachse oder eine Welle (1,40 Meter lang), zwei Radreifen und acht starke Bandeisenstücke (ebenfalls Wagenreifen) benötigt. Die Bandeisenstücke werden innen an die Reifen angenietet, und zwar an jeden vier Stück in gleichmäßigen Abständen. Sie werden nach der Mitte der Walze schräg zur Achse geführt und dort mit Draht festgebunden. Die bessere Verbindung des Bandeisens mit der Achse besorgt später der Beton. Ist das Gestell um die Achse fertig, so wird diese senkrecht auf eine Bretterunterlage gestellt, so daß die Achse 12 Zentimeter in den Boden hineinreicht. Nun wird eine Verschalung aus schmalen Schalbrettern hergestellt, die man rundherum an die Außenkante der Radreifen stellt und dann mit einer Kette „festbrödelt". Es muß darauf geachtet werden, daß die Achse stets auf dem Mittelpunkt der Fläche innerhalb des Radreifens steht.



Jetzt wird aus einem Teil Zement und drei Teilen Kies eine Betonmischung hergestellt, mit der man das Innere der Verschalung ausstampft. Die Mischung wird mit Wasser mäßig angefeuchtet. Das Feststampfen geschieht schichtweise in 20 Zentimeter Stärke. Nach der Fertigstellung bleibt das Ganze 14 Tage (vor Sonne geschützt) stehen und ist öfters mit Wasser zu begießen. Dann werden die Bretter abgenommen und die Walze wird außen mit einem Betonputz von zwei Teilen Siebkies und einem Teil Zement geputzt. Die Flächen werden mit dem Reibebrett glattgerieben. Die Walze bekommt nun noch einen starken Holzrahmen und ist dann fertig. Sie wiegt reichlich 10 Doppelzentner. Bauer Ku.

Die Futterkammer im August.

Wir haben diesmal ein gesegnetes Futterjahr und können Reserven für den Winter zurücklegen. Es wäre unverzeihlich, von dieser Möglichkeit nicht fleißig Gebrauch zu machen. Die Verfütterung von Brotgetreide, besonders Roggen, muß unter allen Umständen vermieden werden. Für das Milchvieh ist, wenn man einigermaßen einwandfreie Milch und Butter erhalten will, der Roggen ganz und gar ungeeignet. Aber auch für Mastschweine ist er nicht zu empfehlen, wenn er allein (ohne Gerste oder Hafer) verfüttert wird. Es ist also besser, den Futterbetrieb vom Marktfruchtbau zu trennen und alles daran zu setzen, die Futterflächen bis zur Grenze der Ertragsfähigkeit auszunutzen. Dazu gehört natürlich auch eine sehr sorgsame Pflege der Wiesen und Weiden. Gerade in diesem Jahre haben sie infolge der reichlichen Niederschläge viel von ihrem Nährstoffvorrat hergeben müssen.

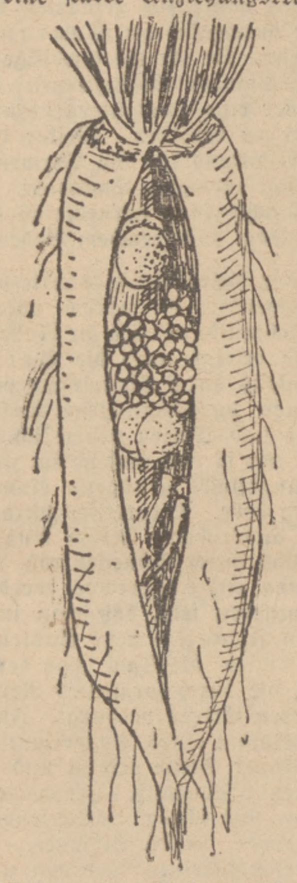
Den Besatz der Weiden wird man langsam einschränken oder eine zu starke Beanspruchung durch besondere Futterbeigaben vermeiden. Es ist auch zu bedenken, daß alles Jungvieh (nicht nur Pferde und Schafe) die Narbe sehr gründlich abnagt. Geringer ist diese Gefahr bei erwachsenen Rindern.

Danach werden die Weidetiere einzuteilen sein, wobei Rücksicht auf die Arbeitspferde zu nehmen ist. Ihnen ist in der arbeitsreichen Zeit wenigstens die sonntägliche Erholung auf der Weide zu gönnen — besonders, wenn die Wasserversorgung dort sichergestellt ist. Das gilt selbstverständlich für alle Weidetiere. Es wäre ein Irrtum, zu glauben, daß frisches Grünfutter allein das Durstgefühl löscht. Nicht zu verachten sind auch Schutzdächer, wenn das Eintreiben des Viehs um die Mittagszeit zu viel Schwierigkeiten macht. Wo Obstgärten oder Bäume Schatten spenden, ist diese Frage am besten gelöst.

Obst- und Gartenbau.

Rechtzeitige Schadenverhütung im Gemüsegarten.

Allen Gärtnern und Gartenfreunden ist bekannt, daß gewisse Gemüsesorten, und zwar von diesen gerade die edelsten, von schädlichen Insekten besonders stark heimgesucht werden. Diese wissen sehr wohl den mehr oder weniger edlen Geschmack der Sorten zu unterscheiden. Unter den Obstarten sind es die Erdbeeren, die unter Insekten ganz besonders leiden. Unter den Gemüsearten sind es die Möhren, die eine starke Anziehungskraft für Schnecken,



Tausendfüßler, Erdraupen (Eulraupen), Engerlinge des Mai- und Juni- (Roßkastanien-) Käfers, Kellerasseln usw. haben. Deshalb sind ja auch halbierte und ausgehöhlte Möhren beliebte Fallen für diese Schädlinge. Als Nachttiere, die also am Tage ruhen und nachts fressen, suchen sie die halbierten, ausgehöhlten Möhren beim Morgengrauen mit besonderer Vorliebe als Schlupfwinkel auf. So können auch Schnecken an Zimmergewächsen massenhaft gefangen werden, wenn solche halbierten Möhren, deren Höhlung nach unten gerichtet, auf die Topfballen der Zimmergewächse gelegt, tagsüber nachgesehen und von den angetroffenen Schädlingen befreit werden.

Da die Frühmöhren, die sogenannten Karotten, im Geschmack sehr fein sind, werden sie auch von Ungeziefer gern heimgesucht. Dabei sind keineswegs nur die Maden der Möhrenfliege, die mit ihren Gängen die Möhren in unregelmäßigen Fraßgängen durchfressen und die sogenannte Eisenmadigkeit hervorrufen, sondern viele andere große Schädiger der Möhrenbeete. Aber mehr noch als dieser Punkt kommt folgendes in Betracht: Sehr viele Schädiger des Gartens, die an sich nicht auch Schädiger der Möhren sind, nehmen die Rüben leidenschaftlich gern als Brutstätte und Schlupfwinkel an. Es ist genügend bekannt, daß Möhren und ihre Abarten (Karotten) Neigung zum Aufreißen (Platzen) haben. Nicht nur Möhren und Karotten platzen, wenn sie überreif werden (also zu lange ungeerntet auf den Beeten standen), sondern auch Kopfkohl, Rettiche und Radieschen, Kohlrüben, Kohlrabi und viele andere Gemüsearten. Begünstigt wird das Aufreißen durch andauernde Regenfälle nach längerer anhaltender Trockenheit, da durch vermehrte Wasseraufnahme erhebliche Spannungen in den Gewebemaßen entstehen.

Viel verbreitet ist übrigens die Unsitte, gelegentlich der Möhrenernte jene Rüben, die aus irgend einem Grunde nicht gefallen, ungeerntet zu lassen. Sie bleiben im Boden zurück. Hierbei trifft man sogar die Auffassung, daß diese Rückstände das Erdreich düngen. Diese Ansicht wäre zweifellos richtig, platzten nicht die im Erdreich zurückgebliebenen Möhren auf und würden nicht diese weitklaffenden Spalten alsbald vom Ungeziefer als Versteck angenommen werden, vor allem von Schnecken und Tausendfüßlern. Schon nach kurzer Zeit erkennt man in den klaffenden R'ssen große Klumpen der glashellen, senfkorngroßen Eier der Ackerschnecke. Mit anderen Worten: Wer Möhren im Lande beläßt, bereitet den Gartenschädigern, sofern sie in oder am Boden hausen, die denkbar günstigsten Vermehrungsbedingungen. Das gilt für alle Rückstände der Gartenerzeugnisse überhaupt, wenn sie im Erdreich zurückgelassen werden, für Möhren aber in ganz besonders hohem Maße.

Viele Gartenschädiger erzeugen während eines einzigen Sommers mehrere Generationen, woraus sich der Umstand erklärt, daß sie besonders in heißen Jahren in so ungeheuer großen Mengen vorkommen. Mit dem 20. Juni beginnt die Möhrenernte der allerfrühesten Karotten nach Art der Pariser Runden, Amsterdamer, Duwicker und wie sie sonst noch heißen. Hier besteht auch die geschilderte große Gefahr der Unterstützung der Schädlingsverbreitung. Wer von Erntebeginn an, über alle späteren Möhrensorten hinweg bis zur Ernte der Wintermöhren im Oktober und November, die Möhrenbeete bei der Ernte sorgfältig von allen Fruchtrückständen befreit, wird umso weniger mit nächstjährigen Insektenschäden zu rechnen haben.

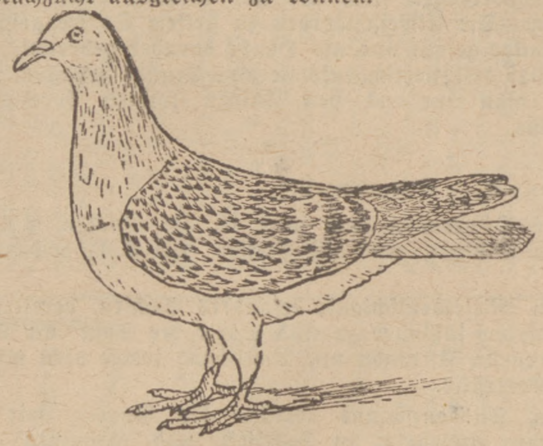
Geflügelzucht.

Die Koburger Lerchentaube.

Schon seit mehreren Jahrhunderten werden Haustauben mit bräunlich gefleckten Flügeln mit den Singlerchen in der Farbe verglichen. Aber die heute so beliebte Koburger Lerche ist doch eine neuere Rasse, die erst nach der Mitte des vorigen Jahrhunderts in Nordbayern und Thüringen entstand, wozu die ältere, kleinere Nürnberger Lerche und eine Bagdette am meisten mitgewirkt haben. Erst seit etwa 30 Jahren ist ihre Zucht in regelmäßige Bahnen gelenkt worden, nachdem man vorher je nach Gefallen entweder auf möglichste Größe oder auf ganz verschiedene Färbung gezüchtet hatte, wovon schon die Namen als Gold- oder Kohllerchen Kunde gaben.

Die Koburger Lerche soll sich jedoch in der Form den glattfüßigen Farbentauben anpassen, flott und sozusagen immer flugbereit dastehen, mit lebhaftem Wesen, weshalb sie niemals plump werden darf, obgleich sie in der Größe das übliche Farbentaubenmaß sichtlich überschreiten soll. Der Kopf soll fein mit nur wenig gewölbter Stirn sein, der Schnabel übermittellang von heller Hornfarbe, Augenränder und Nasenwarzen wenig entwickelt, das Auge rotgelb. Die Haltung ist fast waagerecht, Flügel und Schwanz sind lang. Füße mittelhoch, unbefiedert. — Der rassige Wert liegt vor allem in der Zeichnung. Kopf und Hals sollen hellgrau ohne bräunlichen Anflug, der letztere auch nur mit schwachem Grünschimmer sein. Die Mitte der Brust ist hellockerbraun, nach oben und unten in Grau verlaufend. Der Flügel soll einen zart hellgrauen Grund aufweisen, auf welchem in dunklerem Grau, aber ja nicht schwarz, die möglichst gleichmäßig verteilten Dreiecke der „Lerchung" stehen. Schwingen und Schwanz nicht zu hell, letzterer mit dunkelgrauem Endbande.

Außer den eigentlichen Lerchen gibt es auch Koburger Silberlerchen, bei denen die Schuppenzeichnung fehlt, damit das Flügelschild recht zart grau erscheint. Sie werden ohne und mit schmalen dunkelgrauen Flügelbinden gezüchtet. Auch in gelerchten Zuchten muß man sie haben, um durch ihre Anpaarung zu dunkle Lerchenzeichnung in der Nachzucht ausgleichen zu können.



Die Lerchentauben sind sehr wirtschaftlich, da sie durchgängig ihre Jungen vorzüglich auffüttern und auch bei passender Örtlichkeit ins Feld gehen. In der Verbreitung stehen sie in der deutschen Rassetaubenzucht hinter den Schönheitsbriefern gleich an zweiter Stelle und auf unseren größten Schauen sind schon an 300 Lerchen zusammengekommen. Wf.

Für Haus und Herd.

Wir lassen uns „verpflaumen."

Urgroßmutters Pflaumenspeise.

½ Liter Milch, 450 Gramm geriebenes trockenes Weißbrot, 100 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale, Prise Salz, vier Eier; entsteinte Pflaumen, Würfelzucker.

Die reifen Pflaumen werden entsteint, in jede Pflaume ein Stück Mokkawürfelzucker gesteckt und die Pflaumen dann in eine ausgebutterte Backform getan, die sie zu gut einem Drittel füllen müssen. Die Semmelkrumen rührt man mit der Milch zu glattem Brei, gibt die zerlassene Butter, die Eigelb, den Zucker, Prise Salz und Gewürze daran, mengt das Mehl unter den Teig und zieht den steifen Schnee der Eiweiß unter. Dieser Teig kommt über die Pflaumen, die Speise muß bei gleichmäßiger Hitze eine Stunde backen.

Bayrischer Pflaumenknödel.

750 Gramm am Vortage gekochte Kartoffeln, 4 Eier, 60 Gramm zerlassene Butter, 150 Gramm Mehl, 30 Gramm geriebene Semmel; reife Pflaumen, 300 Gramm Zucker; Semmelkrumen, Butter zum Rösten; Zimtzucker zum Bestreuen.

Die am Vortage gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit den Eiern, der Butter, dem Mehl und den Semmelkrumen, sowie etwas Salz vermischt. Man arbeitet von allen Zutaten einen glatten Teig zusammen, sticht Stücke von ihm ab und formt davon runde, ziemlich große Klöße. Die reifen Pflaumen werden entsteint und in jede Pflaume anstelle des Steines reichlich Zucker gegeben. In jedem Kloß macht man eine Vertiefung, drückt eine Pflaume hinein und drückt den Teig über ihr fest zusammen, daß die Pflaume gut eingehüllt ist. Die Pflaumenknödel müssen in Salzwasser etwa 10 Minuten kochen, sie werden auf heißer Schüssel angerichtet, man betreut sie mit in Butter gerösteten Semmelkrumen und Zucker und Zimt.

Badische Zwetschgenspeise.

400 Gramm altbackenes Weißbrot, 200 Gramm Fett, 1 Kilogramm Zwetschgen, 125 Gramm Zucker, der mit etwas Zimt vermengt wird, 250 Gramm reife Weinbeeren, 75 Gramm Rosinen, 2 Eiweiß; Soße aus ½ Liter Milch, 50 Gramm Zucker, Vanille, etwas Kartoffelmehl zum Binden, 2 Eigelb.

Von den altbackenen Semmeln reibt man die Rinde ab. Die Semmeln schneidet man in Scheiben, taucht sie in das zerlassene Fett und legt sie dann abwechselnd mit den entsteinten Zwetschgen, die mit Zucker und Zimt bestreut werden, in eine vorgerichtete Form. Zwischen die Schichten werden Weinbeeren und Rosinen gestreut. Die letzte Schicht sollen Zwetschgen sein, die mit reichlich Zucker bestreut werden. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker gesüßt und als Haube darüber gebreitet. Langsam wird die Zwetschgenspeise eine Stunde gebacken. Zu ihr reicht man eine aus den übrigen Zutaten bereitete Vanillesoße.

*

Gurkenzeit — Tomatenzeit.

In Ostpreußen liebt man es, die Gurken mit einer weißen Dillsoße, nur mit Pfeffer und Salz gewürzt, zu essen.

In Mitteldeutschland, besonders Sachsen, bereitet man die Gurken süßsauer zu und würzt die Soße mit Kerbel, Pimpernelle, Estragon und Basilikum, jedoch nicht mit Dill oder Petersilie.

In Süddeutschland werden die Gurken mit feingehackten Zwiebeln in Speckfett und Kräutern weichgeschmort, reichlich saure Sahne darf nicht fehlen.

In Österreich, Ungarn bevorzugt man die Schmorgurke unzerteilt und gefüllt. Der Fülle gibt man in Ungarn reichlich Paprika, in Österreich Kräuter und Reibkäse bei.

Italien kennt Gemüsegurken ebenfalls gefüllt und mit sehr reichlichem Parmesankäse, Zitronensaft und saurer Sahne abgeschmeckt.

In England backt man die entkernten, gevierteilten, in Mehl gewälzten Gurken in Butter braun und schmort sie dann in reichlich viel Würfelbrühe in Pfeffer, Salz, Essig und Zucker. Die Soße wird mit Kartoffelmehl verbunden.

*

Die Tomate ist, wie der bekannte Ernährungsphysiologe Professor Scheunert-Leipzig einmal schrieb, in jeder Weise geeignet, einfache Gerichte zu verbessern, einmal geschmacklich, dann aber auch durch ihren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen auch in ihrem Nährwert. Die weiteste Verbreitung der Tomaten als rohe Zukost oder Ersatz zu Kochgerichten ist somit ernährungsphysiologisch dringend zu empfehlen und trägt zur Verbesserung der Volksernährung bei.

Tomatenmark zu Schwarzbrot.

Man rührt 250 Gramm weißen Käse mit zwei Löffel saurer Sahne durch den Sieb und vermischt ihn mit vier zerschnittenen großen Tomaten. Er wird mit Salz abgeschmeckt und auf geröstetes Schwarzbrot, das dick mit Butter bestrichen ist, 2 Zentimeter hoch aufgetragen. Schnittlauch wird darüber gestreut.

Tomaten mit Gemüsesalat.

Man schneidet den Deckel von gleichmäßigen, roten Tomaten ab, höhlt sie aus und benutzt das Fruchtfleisch zu einem Gemüsesalat, der aus grünen Erbsen, Karotten und Spargel mit Mayonnaise besteht. Auf den Berg Gemüsesalat setzt man den Deckel umgekehrt und füllt etwas Mayonnaise hinein, die man mit Kapern krönt.

Gefüllte Tomaten.

Von großen Tomaten wird oben ein Deckel abgeschnitten, die Tomate ausgehöhlt und das entnommene Mark mit gewiegtem Fleisch, geriebener Semmel, Ei, Salz und Pfeffer verrührt in die Tomate gefüllt. Der Deckel wird darüber gebunden und die Tomaten in einer Kasserolle mit etwas Wasser und Butter gedünstet.

Obstessen ist gesund!

Die Bedeutung des Obstes als Nahrungsmittel beruht auf seinem Gehalt an Nährsalzen und Vitaminen. Außerdem ist in den meisten Früchten Zucker in leicht verdaulicher Form enthalten. Die Fruchtsäuren bedingen den angenehm erfrischenden Geschmack. Obst wird nicht nur roh oder in Form von Kompott genossen, sondern man verwendet es auch zur Herstellung von Marmeladen und Obstweinen. Die alkoholfreien Obstsäfte dürfen als gute Nahrungs- und Erfrischungsmittel angesprochen werden. Zur Aufbewahrung von Obst kann nur ein Raum dienen, dessen Lüftung keine Schwierigkeiten bereitet. Auch ein gewisser Feuchtigkeitsgrad ist notwendig, doch darf die Feuchtigkeit nicht stehend sein, wie es zum Beispiel in dumpfen Kellern der Fall ist. Zur Aufbewahrung von Obst eignen sich am besten Räume mit Nord- oder Westlage, vor allem frostfreie Bodenkammern, die man dunkel hält. Nur gutes, fleckenloses Obst sollte man lagern, minderwertiges dagegen rechtzeitig verbrauchen. Äpfel und Birnen, die man roh genießen will, reibe man vorher mit einem sauberen Leinentuch ab. Gedörrtes Obst hat infolge seines Wasserverlustes einen verhältnismäßig hohen Nährwert. Bei richtiger Zubereitung ist es sehr bekömmlich. Obst, das man trocknen will, muß man bei trockenem Wetter abnehmen. Vor allem bewahre man es luftig auf, damit sich kein Schimmel bilden kann. In vielen Fällen wirkt getrocknetes Obst geradezu als „Heilmittel“. Wir erinnern nur an die Wirkung getrockneter Pflaumen gegen Verstopfung und an den Erfolg getrockneter Heidelbeeren bei Durchfall.

Die bereits erwähnten Fruchtsäuren bestimmen nicht nur den Wohlgeschmack des Obstes, sondern entfalten gleichzeitig eine unschätzbare, verdauungsanregende Kraft. Vor allem nehmen sie teil an der Zerlegung der Eiweißstoffe. Aus diesem Grunde ist es empfehlenswert, regelmäßig nach Tisch etwas Obst zu essen. Der Zuckergehalt des Obstes steht in engstem Zusammenhang mit der Einwirkung von Sonnenwärme. In warmen Jahren ist das Obst besonders zuckerreich. Zum Einmachen oder Aufheben nehme man grundsätzlich kein überreifes Obst, auch dürfen die Früchte nicht vom Baum geschüttelt worden sein. Bei Weintrauben schmecken diejenigen Beeren am besten, die locker sitzen. Dicht sitzende Trauben stehen daher im allgemeinen niedriger im Preise.

Mit Recht erfreuen sich Obstsäfte größter Beliebtheit. Unbegrenzt ist ihre Verwendungsmöglichkeit zu Limonaden und Suppen. Besonders wertvoll sind Obstsäfte für Kinder und Kranke. Es gibt kaum ein besseres Getränk als naturreinen Obstsaft. Der Sterilisierung des Obstsaftes wird durch den Gehalt an Fruchtsäure erleichtert. Beim Sterilisieren brauchen nur die Schimmel- und Hefepilze abgetötet zu werden, die bereits bei einer Temperatur von 80 Grad absterben. In der Flasche soll zwischen dem Korken und dem Fruchtsaft ein Raum von 2 bis 3 Zentimetern freibleiben. Die Korken werden vor dem Gebrauch in kochendem Wasser gebrüht. Damit die Korken nicht aus der Flasche getrieben werden, bindet man sie mit einer Schnur auf der Flasche fest. Die so verschlossenen Flaschen werden bis zum Kork in ein Wasserbad gestellt, dann 30 Minuten lang auf 80 Grad Celsius erhitzt. Nach dem Abkühlen können die Flaschen versiegelt werden. Zur Saftbereitung dienende Früchte können und sollen vollreif sein. Peinliche Sauberkeit bei der Bereitung der Fruchtsäfte ist unerläßlich. Die Flaschen sind vorher gewissenhaft zu schwefeln oder mit Salizylaufguß zu reinigen.

Obstsuppen werden von fast allen Obstsorten bereitet. Ausgezeichnete Obstsuppen geben zum Beispiel Kirschen, Aprikosen, Pflaumen, Johannisbeeren, Himbeeren und Hagebutten. Je nach der Frucht und dem persönlichen Geschmack sind unterschiedliche Zuckermengen erforderlich. Obstsuppen sind allgemein beliebt, weil sie nicht nur nahrhaft und billig sind, sondern obendrein angenehm erfrischend schmecken. Man reicht sie gern zu Mehl- oder Grießklößen oder bringt sie auch für sich allein auf den Tisch. Obstsuppen können warm oder kalt serviert werden.

Dr. H.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.